LYSIS IMPACT

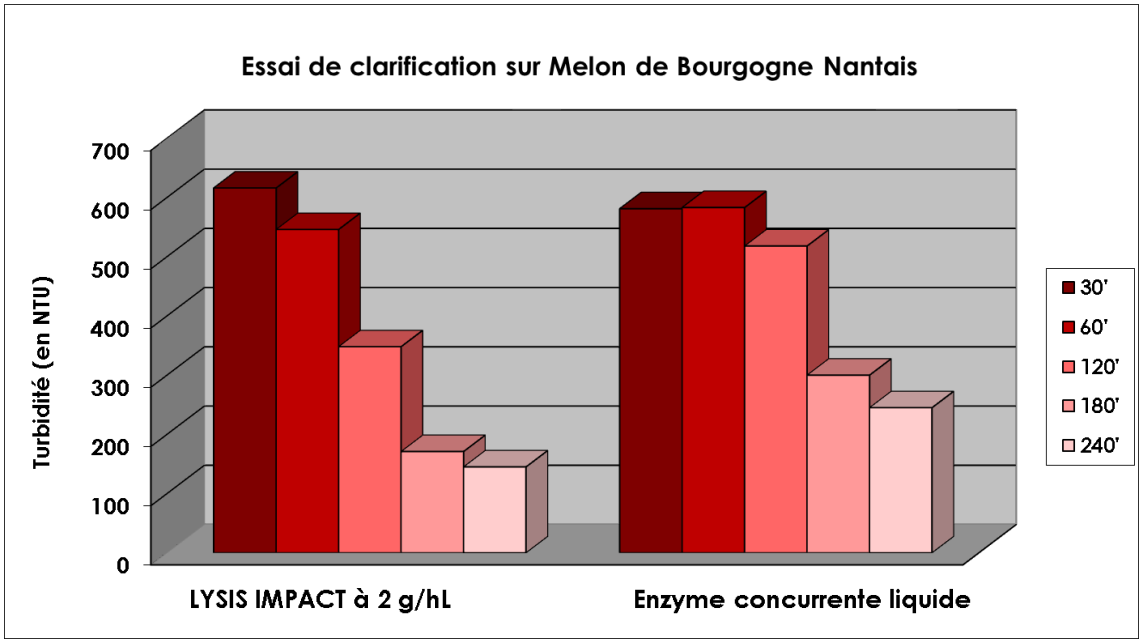
Préparation enzymatique liquide pour la clarification et le débourbage des jus issus de pressurage intense ou naturellement riches en polysaccharides

CARACTERISTIQUES

LYSIS IMPACT est une préparation enzymatique liquide à forte activité pectolytique complémentée en cellulases, issue *d'Aspergillus niger*, destinée à améliorer la clarification et la filtrabilité des moûts de presse très chargés.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Hydrolyse des pectines linéaires et ramifiées pour diminuer efficacement la viscosité des moûts
- Déstructure les cellules de la pulpe pour permettre aux pectines d'agir
- Facilite la clarification et le débourbage des jus ayant subi un pressurage intense



APPLICATIONS

- Traitement des jus de raisin pour la consommation en l'état
- Clarification de jus de presse
- Clarification des jus issus de thermovinification et refroidis
- Pour la clarification des vins jeunes dans le cas d'une utilisation précoce

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 2 à 4 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS IMPACT** dans 10L d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Pectinases, cellulases, glycérol.

Activités enzymatiques :
Pectinases (EC 3.2.1.15) > 40 000 AJDU/mL
Cellulases (EC 3.2.1.4) > 30 000 mSU/mL

CONDITIONNEMENT

Bidons de 120 mL et 1L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à température inférieure à 8°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**